

L' Auberge

DE NEERCANNE

LUNCHEN BIJ L'AUBERGE DE NEERCANNE

Welkom bij Lunchrestaurant l'Auberge de Neercanne.
Chef de cuisine Raymond Remmen, gastheer Leo Smeijers
en hun team heten u van harte welkom.

Met veel enthousiasme en toewijding werken wij
in onze keuken met seizoensgebonden, regionale
en hoofdzakelijk biologische producten.

Voor zover het mogelijk is,
komen deze producten uit eigen tuin,
of uit de directe omgeving.

Wij streven naar een ambachtelijke keuken.

Het team van l'Auberge de Neercanne
wenst u een fijne lunch toe.

Mocht u dieetwensen hebben, dan horen wij dat graag.



'LEVE DE JEKER'

'Leve de Jeker' is een initiatief waarbij wij de Nederlandse en de
Belgische gemeenschap in het Jekerdal verbinden.

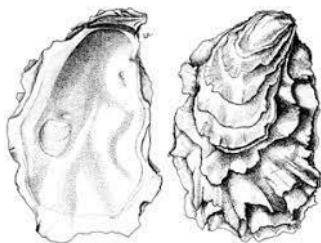
Door een gedeelde toekomstvisie waarbij we op basis van de
drie pijlers, ecologisch, economisch en sociaal
grensoverschrijdend alle belanghebbende binnen het Jekerdal
gaan samenwerken aan een gedeeld rentmeesterschap
over onze omgeving.

Als gemeenschap willen wij van elkaar leren, inspireren en
elkaar motiveren om samen voor het beste resultaat te gaan en
om samen die keuzes te maken voor nu
en de toekomst van onze prachtige omgeving.
Zo nemen we onze verantwoordelijkheid
naar de volgende generatie.

Door deze samenwerking heeft ons zuurdesembrood inmiddels
een "footprint" van minder dan 1000 stappen.

Omdat wij met dagverse producten en groenten, veelal uit eigen moestuin werken kunnen gerechten gewijzigd zijn

CREUSE OESTERS



Heeft u zin in heerlijke oesters als voorgerecht
of als extra bij uw aperitief?

Marja Reitsma, onze oester specialist,
heeft de beste van het moment geselecteerd.
Vandaar kan de herkomst verschillen per seizoen,
vraag gerust waar ze vandaan komen!

Oesters 4 euro per stuk,

te bestellen vanaf twee.

Laat ons weten hoeveel u er wenst.

LUNCHMENU BIB GOURMAND

VOORGERECHT

Buikspek van Kuusj met kervel crème,
asperges en X.O. kaas
of

Gemarineerde makreel,
Tzatziki en asperges

EXTRA TUSSENGERECHT
Nage van asperges met zomer truffel
(14,-)

HOOFDGERECHT

Dikke lende van het kalf met zacht pikante saus
van gezouten citroen

of

Scholfilet met Oost-Indische kers,
Saus "pain perdu"

DESSERT

Assortiment van 5 kazen
(suppl. 6,-)

of

Biologische aardbeien van Edith Boëne
met siroop van hibiscus, ijs en mascarpone crème

3-Gangenmenu 41,-

Wijn-arrangement met bijpassende wijnen 30,-
3 glazen bijpassende wijn en water (zonder aperitief)

Omdat wij met dagverse producten en groenten, veelal uit eigen moestuin werken kunnen gerechten gewijzigd zijn

VOORGERECHTEN

Aan tafel gedraaide Steak Américain
met zijn garnituren
19,-

Onze eigen "Sjink" op toast met gepocheerd ei en
mousseline-saus
18,-

Salade met asperges, gepocheerd ei,
crème van peterselie en geraspte Parmezaan
16,-

Gevulde strandkrab soep op wijze van de l'Auberge
15,-

HOOFDGERECHTEN

Gebakken Skrei kabeljauw op
Raymond's eigenwijze wijze
29,-

Longhaas van het "Holstein" dubbeldoel rund
met madeirasaus en dikke frieten
29,-

Asperge-risotto
met krokant gebakken asperge
24,-

PRE-DESSERT

Assortiment van 5 kazen
geselecteerd door onze
kaasaffineurs "Van Tricht" uit Antwerpen
€ 17,-
(menu suppl. 6,-)

DESSERTS

Biologische aardbeien van Edith Boëne
met siroop van hibiscus, ijs en mascarpone crème
(dessert menu)
12,-

Crème brûlée met vanille-ijs
11,-

"Café glacé"
vanille-ijs met sterke koffie, koffielikeur
en half geslagen room
15,-

Warm chocoladetaartje met een interieur van
witte chocolade en anijszaad met witte chocolade-ijs
15,-